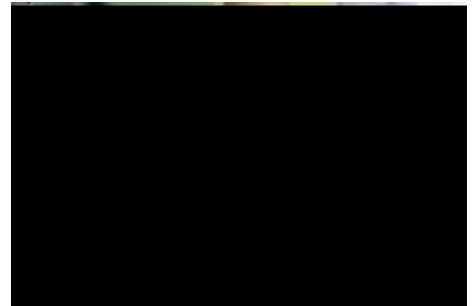


Risotto de arroz salvaje

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Cebolla: 1 Unidad

Papaya: ½ Unidad

Manteca: 50 g

Arroz salvaje: 150 g

Arroz Carnaroli: 150 g

Mango: ½ Unidad

Sal y Pimienta: A gusto

Fumet de pescado: 200 cc

Langostinos: 16 Unidades

Decoración

Queso Parmesano: 200 grs.

Mango: 1 Unidad

Preparación de la Receta

- Cocine los arroces al vapor.
- Pique finamente la *cebolla*.
- En una sartén con una cucharadita de *manteca* rehogue la *cebolla*.
- Pele los *langostinos*, elimine las patas, la cabeza la cola y la vena del *lomo*,
- Reserve 4 *langostinos* sin *pelar* para la decoración.
- En una sartén con una cucharada de *manteca* saltee los *langostinos*.
- Condimente con sal y pimienta.
- Pele la *papaya*, el mango y corte en cubos pequeños.
- En una sartén con una cucharada de *manteca* saltee el mango y la *papaya*
- En una sartén con una cucharada de *manteca* saltee los arroces.
- Agregue el fumet de pescado, sal y pimienta.
- Incorpore la *cebolla*, la fruta, los *langostinos* y saltee.

Decoración

- Pele el mango, corte en láminas y dore en el horno
- Ralle el queso y cocine sobre una *plancha* caliente.
- Desmolde aún caliente sobre un palo de amasar para darle forma.

Presentación

- Sirva el risotto en el centro de un plato, de lado sirva un tuile de queso.
- Decore con chips de mango y los *langostinos* enteros.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/risotto-de-arroz-salvaje>